



Crémant de Loire Brut Les Andides

AOP Crémant de Loire, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR

Les raisins proviennent de terroirs sélectionnés d'argilo-calcaire, de tuffeau et de schiste au sud du Saumurois. Un vieillissement attentif dans nos caves de tuffeau crayeux renforce sa fraîcheur et sa finesse.

VINIFICATION

Vendanges manuelles des raisins, pressurage léger et fermentation à froid (18°C) pour préserver tous les arômes. Seconde fermentation en bouteille des vins sélectionnés (selon la Méthode Traditionnelle).

ÉLEVAGE

Les bouteilles sont stockées sur des claies pendant au moins 18 à 24 mois (minimum) dans nos caves de tuffeau pour développer une perle d'une finesse incomparable.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

A déguster frais (8-10°C)

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle. Perle élégante et régulière.

AU NEZ

Nez complexe, alliant la fraîcheur et le bouquet floral typique du Chenin blanc, les arômes fruités du Chardonnay et du Cabernet franc.

EN BOUCHE

Bouche vive, à la structure ronde et à la suite élégante. La finale est longue et agréable, avec des notes de fruits frais (poires, pêches).

ACCORDS GOURMANDS

Ce Crémant de Loire blanc Brut est un excellent apéritif. Il ravira vos invités tout au long du repas. Son caractère vif et pétillant en fait le vin pétillant idéal pour commencer la soirée.

